



PREZIOSO

PRECIOUS CULINARY SENSUALITY
CASTEL FRAGSBURG

Gentile ospite,

per il nostro castellano Alexander Ortner lo sviluppo della preparazione del cibo nella storia dell'umanità è uno dei temi più appassionanti, la riscoperta di delizie dimenticate è un trionfo e la connessione del sapore con la salute una gloriosa sfida.

Per giungere a questo spirito e per vivere una « Pure Gourmet Excellence » il nostro chef Egon Heiss dalla Val Sarentino lavora insieme al suo team con tutta la passione possibile.

Nel Fragsburg Soul Garden, proprio nelle vicinanze, coltiviamo insieme ad un'iniziativa di giovani di Merano ortaggi, frutta ed erbe. Per vantare un'ulteriore diversità e autenticità della nostra cucina gourmet, lavoriamo con produttori e aziende agricole della regione.

L'erborista Renate de Mario Gamper responsabile della nostra Spa curativa alchemica, la prima al mondo nel suo genere, assiste Egon nella creazione di un perfetto bilanciamento del contenuto dei nutrienti all'interno dei piatti preparati in cucina, il tutto per giungere al più alto livello possibile.

Vi auguriamo una serata culinaria sensoriale!

südtirol

firmato Heiss

Menu a 5 portate 185 €

gustatio

Topinambur – nocciola

Grano saraceno – Storione della Val Passiria -
uovo

"Patate nuove"

Tartelette – funghi – tartufo estivo

"Vinschgerle"

Speck – Rafano

Yogurt del contadino montato

Pane ai semi



PREZIOSO

PRECIOUS CULINARY SENSUALITY CASTEL FRAGSBURG

südtirol

firmato Heiss

1 nostrano biologico

Coscia – ceci – Baumkuchen

2 marroni

Tortelli - zucca - taleggio - tartufo bianco



PREZIOSO

PRECIOUS CULINARY SENSUALITY CASTEL FRAGSBURG

südtirol

firmato Heiss

3 salmerino della Val d'Ultimo

Crauti – erba cipollina – patata

4 mieral piccione

Bietola colorata – Shiitake – pepe al limone



PREZIOSO

PRECIOUS CULINARY SENSUALITY CASTEL FRAGSBURG

südtirol

firmato Heiss

mela cotogna

Cheesecake – olivello spinoso – mandarino

5 mela “red moon”

Mirtillo rosso – cardamomo – nocciola



PREZIOSO

PRECIOUS CULINARY SENSUALITY CASTEL FRAGSBURG

südtirol

firmato Heiss

gustatio

Olio di semi di zucca – zucca – ribes nero

“Strudel di mele”

Canelés – cannella – mela al forno

Tartelette – castagna – amarena – fior di latte

drink pairing

Accompagnamento di vini piccola

4 bicchieri 80 €

Accompagnamento di vini grande

6 bicchieri 130 €

Accompagnamento cocktail alcolici

4 bicchieri 100 €

Accompagnamento analcolico

4 bicchieri 80 €



PREZIOSO

PRECIOUS CULINARY SENSUALITY CASTEL FRAGSBURG